

Llibres de vins i menges per celebrar les festes

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Exhaustiva selecció de llibres de gastronomia i vi que han aparegut durant tot aquest any 2019, per regalar i regalar-se aquestes fetes: corpus vinícoles i culinàries dels Països Catalans i Occitània, receptaris variats, llibres que centren l'interès en un producte, llibres artístics, històrics...

DE VINS EN LES DIFERENTS FACETES



Vinos. Vinificación i clasificaciones (vol. II) Més d'un autor

Elbullifoundation i RBA

Després de la publicació del primer volum del *Sapiens del vino* (*Contextualización y viticultura*), s'ha publicat enguany aquest segon volum, que pretén enumerar i explicar les diferents tècniques i eines de vinificació, des d'una visió científica i rigorosa, sense oblidar-se que un vi va més enllà quan aconsegueix emocionar qui se'l pren.



Vinos. Del mercado a la carta (vol. III) Més d'un autor

Elbullifoundation i RBA

Com funcionen els mercats del vi? Què es necessita per moure el vi d'un lloc a un altre? Quins factors aporten valor a fi que el vi sigui atractiu per als consumidors? Com es posa preu a una ampolla de vi? Nou sommeliers de referència ens n'illustren amb exemples pràctics. Són Ronan Sayburn MS, Agustí Peris, Andy Myers MS, María José Huertas, Enrico Bernardo, Josep Roca, Antoine Pétrus, Arvid Rosenger i David Seijas.



Raïms. Les principals varietats catalanes: història, cultiu i vins

Més d'un autor
Edicions i propostes culturals Andana

Aquest manual és un treball col·lectiu fet per sis especialistes procedents de diferents àmbits relacionats amb la vinya i el vi. S'endinsen en dotze varietats de raïm autòctones: carinyena, garnatxa, macabeu, malvasia de Sitges, monestrell, moscatell de gra gros i moscatell de gra petit, parellada, picapoll, sumoll, trepat ull de llebre, xarel·lo i xarel·lo vermell.



Els millors vins dolços de Catalunya i els seus maridatges

Lluís Romero Cossetània

Tot i que els vins dolços han perdut el protagonisme que tenien fa mig segle, a Catalunya continua havent-hi cellers que elaboren grans vins dolços i molt variats en el procés d'elaboració i gust. El sommelier en fa una tria.



El vi que bec té gust de mar Antoni Planas Sanjosé il·lustracions de Joan Bennàssar J.J. de Olañeta, Editor

L'autor, periodista i gestor cultural de Mallorca ens aproxima a la història del vi i tot el món que l'envolta: què ha representat per al món occidental el cultiu de la vinya, l'elaboració del vi, la seva dimensió cultural i el seu significat econòmic.



Los cocineros del vino Més d'un autor Planeta Gastro

Vint elaboradors de l'estat espanyol parlen de la seva manera d'entendre el vi, trien dues referències del seu celler i un cuiner de referència del mateix àmbit territorial hi proposa un maridatge, del qual s'ofereix la recepta.



Experto en vino 24 horas Jancis Robinson Pròleg de Ferran Centelles Planeta Gastro

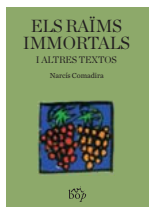
L'autora és una de les expertes més respectades del món i en aquest llibre compila els coneixements bàsics necessaris per a aquells que volen començar a entendre el món del vi.



Retrats de vi: Maria Sangenis

Ruth Troyano
Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili

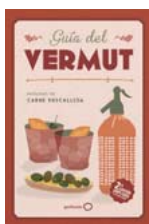
Retrat d'aquesta enòloga de Porrera, que té una família que va fundar el celler Sangenis Vaqué. Van voler fer vi i plantar vinya nova al Priorat, al final dels anys setanta, quan el vi d'aquest territori no tenia el prestigi d'ara. Avui ella és l'enòloga del celler.



Els raïms immortals i altres textos Narcís Comadira Col·lecció Envinats, 6 Vibop Edicions

L'escriptor i pintor aplega un conjunt de textos que, d'una manera o una altra, parlen del vi: un assaig breu sobre un poema de Josep Carner, sis proses sobre territoris vinícoles de França i un poema seu, 'Tast'. A més, la *plaquette* inclou quatre dibuixos originals de l'autor.

ELS QUE TENEN FAL-LERA PEL VERMUT



Guia del vermut Ester Bachs Geogastro

La guia explica les idees bàsiques per comprendre aquesta beguda, i també inclou una selecció exhaustiva d'alguns dels millors vermuts que es fan a l'estat espanyol; receptes de còctels i instruccions per elaborar un vermut casolà.

CORPUS CULINARI



Història de la cuina catalana i occitana 2

Les olles · les verdures

Vicent Marqués

Edicions Sidillà

Vicent Marqués s'ha passat la vida compendiàndia la cuina catalana i occitana, dues cuines germanes. En aquest segon volum ens ofereix centenars de monografies i receptes d'olles i de verdures que ens expliquen com les podem fer i també descobrim el seu recorregut històric, filològic, literari i cultural en general. Aquesta iniciativa representa la construcció d'un corpus de la cuina que compartim la gent dels Països Catalans i d'Occitània.



La cuina del Tradicionari Més d'un autor El Gall Editor

Un recorregut pel calendari gastronòmic de Mallorca: la veu de Rafel Ginard (1899-1976), folklorista i escriptor, compilador del *Cançoner popular de Mallorca* i també d'un ric compendi d'anotacions sobre el calendari folklòric, ens guia en un recorregut per la cuina d'arrel tradicional de l'illa, descoberta seguint el calendari, de cap a cap de l'any. El llibre inclou una selecció de quaranta-vuit receptes feta pels xefs Tomeu Arbona i Miquel Calent.



La cuina de les Comtesses

Paco Alonso

Vinca Editorial

La *cuina de les Comtesses* vol ser un homenatge a la saviesa de les mares que ens han nodrit al llarg de la història, i que en l'imaginari de qualsevol fill són les millors cuineres del món. S'hi ajunten dotze dones i un periodista preocupat pels menjars i productes de la terra que hem anat perdent. La metodologia és simple: elles cuinen a casa i el *voyeur* gastronòmic ho enregistra tot.

HISTÒRIA



A taula amb Eiximenis. Com beure i menjar a l'Edat Mitjana

Cristina Armengol

Vibop Edicions

La *plaquette* explica tot un seguit de consells i reflexions, adaptats al català modern, que apareixen a *Com usar bé de beure e menjar* i *Com els catalans mengen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions*, compendis escrits per Francesc d'Eiximenis (1327 o 1332-1409), que formaven part del *Terç del Crestià*, una obra colossal integrada per més de mil capítols. Els fragments s'han adaptat al català actual.

DE CUINERS



Per què odiava en Ferran Adrià?

Oliver Benet
Edicions Sidillà

Oliver Benet és cuiner, actualment als fogons del restaurant Arcano de Barcelona. Amb un humor descarnat (que recorda les peripècies literàries d'Anthony Bourdain), fa un retrat cru, real i divertit d'aquest ofici, socialment tan valorat en aquests temps.



Cuina mare

Joan Roca
Columna

Llibre de receptes tradicionals, sense tecnicismes, fetes pel cuiner Joan Roca del Celler de Can Roca, que volen ser un homenatge a la cuina que fa la seva mare i, en general, a la cuina de les mares.



Brutal. Les receptes de Marc Ribas

Marc Ribas
Cossetània Edicions

Receptari del cuiner més televisiu del moment. Són seixanta-quatre propostes fetes amb productes de mercat, coneguts per tothom, sense sofisticacions ni pressupost exagerat. Des dels plats més clàssics fins als més innovadors, amb elements exòtics o sense, per als qui ja tenen un cert nivell i per als qui tot just comencen, i també per als qui sempre van amb presses.



De carne y hueso. Conversaciones sobre gastronomía y vida

Cristina Jolonch
Libros de La Vanguardia

La periodista Cristina Jolonch fa més de dues dècades que escriu de cuina i de gastronomia al diari *La Vanguardia*. El volum aplega una quarantena d'entrevistes fetes a protagonistes de la gastronomia i el vi que han marcat les darreres tres dècades, sobretot a Catalunya, i que la periodista va elaborar durant el 2018.



Revista Apart. La gastronomia que ve 2020. Director convidat: Ferran Adrià

El primer número d'aquesta ambiciosa revista de gastronomia, que té com a director convidat Ferran Adrià, ens endinsa en sis cuines de tot el món que marquen tendència, que inspiren el futur: el Brasil (*L'aventura del saber amazònic*); el Japó (*Entendre el futur al satoyama*); l'Argentina (*Memòria viva de la flama*); Dinamarca (*Una altra mirada a l'entorn*); el Marroc (*Trobar la veu pròpia*), i Grècia (*Menjar més enllà del menjar*).

PASSIÓ PELS FORMATGES



Formatgeries artesanes de Catalunya. Rutes per 93 obradors

Ramon Roset
Cossetània Edicions

Recull de totes les formatgeries i els formatges artesans que s'elaboren actualment a Catalunya, amb l'ànim d'acostar al lector aquest gran patrimoni gastronòmic. S'ha volgut destacar la història humana que hi ha al darrere de cada obrador: la filosofia de vida del formatger; en alguns casos, el canvi vital que comporta el pas de la ciutat a l'àmbit rural; la feina de pastors i elaboradors de formatges...



El gran libro del queso Integral

Ramon Roset
Integral

Hi trobareu una selecció de més de dos-cents formatges de tot el món, dels més tradicionals a les últimes novetats. Se n'expliquen secrets, característiques i particularitats. La cultura dels grans formatges del món a l'abast.

PLATS I PRODUCTES



El llibre del variat mallorquí

Aina Maria Solano (text)
i Cristina Ortega (fotografies)
Disset Edicions

Un dels plats de les Illes Balears que té més adeptes darrerament, ara disseccionat en aquest llibre.

A cada casa el fan sensiblement diferent, però la base és inamovible: frit, pica-pica, pilota, ensalada russa, calamar arrebossat i croqueta. Divuit cuiners expliquen la seva versió del plat i s'han seleccionat vint bars o restaurants (en podrien ser molts més, perquè ara el variat és present a tota l'illa).



L'ensaïmada: l'espinal de plaer

Tomàs Vibot
El Gall Editor

L'ensaïmada s'identifica amb Mallorca com cap altre producte de paladar, "un producte perfecte en la forma i sublim al gust", deia Josep Pla. Quins en són els secrets?



Els cigrons, el salmó II, la sardina, la vedella

Col·lecció: Productes de Mercat
Uns quants autors
sd-edicions

Productes de Mercat és una col·lecció de llibres monogràfics sobre ingredients de tota la vida o de nova incorporació, però habituals avui a la nostra cuina. De cada producte s'ofereixen deu receptes que proposen reconeguts cuiners professionals i uns altres experts.

RECEPTARIS PER ALS TEMPS QUE CORREN



Aquella cuina d'ara. Les receptes de Jovita Murias

Marta Castellet
Cossetània Edicions

Còctels, tapes, escudelles, cans fredes, carns amb suc, peixos al forn, bunyols, pastissos...

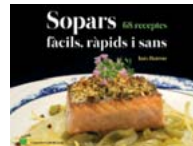
Aquest receptari representa la trajectòria vital de Jovita Murias, una moianesa nascuda a El Bierzo que es va iniciar en l'art dels fogons al costat de la seva mare i que es va consolidar com a cuinera amb el mestre Josep Lamich a Moia.



Dieta: què faig malament?

Lidia Casademont
Cossetània Edicions

En aquest llibre la nutricionista identifica els errors més comuns que cometem en la nostra alimentació i ens proposa una solució entenedora i planera. Lidia Casademont és autora del bloc gastronòmic *Vadetecca.cat*.



Sopars fàcils, ràpids i sans

Inés Butrón
Cossetània Edicions

Fins a 68 receptes perquè els sopars siguin cada vegada més saludables, sense que calgui passar-se gaire estona a la cuina i sense exigir un nivell gaire elevat. Hi trobareu des d'entrepans divertits i originals i amanides plenes de gust, fins a plats senzills de carn i peix, idees per cuinar amb verdura i suggeriments per poder tastar diferents tipus de cereals.



Menja net

Carla Zaplana
Cossetània

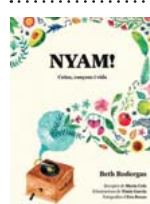
La nutricionista explica com, d'una manera progressiva, es pot arribar a seguir una alimentació basada completament en aliments d'origen vegetal.



Cuina en menys de tres hores per a tota la setmana

Núria Gispert
Cossetània

Com es poden organitzar uns menús saludables cada setmana, si es té poc temps per cuinar?

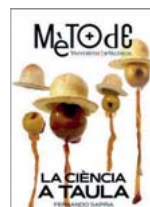


Nyam! Cuina, cançons i vida

Beth Roderigas
Bridge

Un llibre de cuina, de vida, de relacions familiars i de generacions, amb molta música; escrit per la cantant, amb receptes de Maria Cols i il·lustracions de Tània Garcia.

CIÈNCIA I CUINA

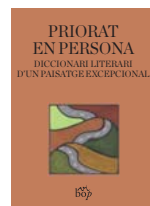


La ciència a taula

Fernando Sapiña
Revista Mètode - PUV

Aplec de quaranta-dos articles de Fernando Sapiña, professor de química inorgànica de la Universitat de València, que es va morir el gener de l'any passat. Són escrits que va elaborar durant més de deu anys per a la revista *Mètode*, sobre els principis físics i químics dels aliments i les seves elaboracions, tots acompanyats d'una recepta culinària. El volum compta amb la col·laboració de l'artista Teresa Tomás.

PAISATGE VINÍCOLA I MÉS



Priorat en Persona

Més d'un autor
Col·lecció Envinats, 7
Vibop Edicions

Fa deu anys va néixer Priorat en Persona, una iniciativa que vincula la literatura amb el paisatge d'aquesta comarca: cada dos anys, sis escriptors passen quatre dies al Priorat. Durant aquest temps se submergeixen en el paisatge i en la vida de quatre prioratins. I així els escriptors fan una mena de recull de mirades, experiències, coneixements, un recull de mostres, que els servirán per elaborar textos literaris a partir de paraules concretes, els mots clau de la seva estada durant el primer any. Mots i textos que l'any següent tornen al Priorat, en la segona part de cada edició del Priorat en Persona. Ara que la iniciativa té deu anys, ho celebrem amb un tast d'aquest diccionari literari d'un paisatge excepcional.